



Charme au fil de l'eau

Confort . Charme . Tranquilité . Détente

*Nos
services disponibles
sur place.*

Une petite faim ?

Découvrez notre sélection de produits Vrai & Bon - (de 8 € à 16 € par personne).

- Des plats cuisinés individuels : entrées, plats et desserts, de qualité haut de gamme, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.
- Une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorant ni conservateur ajouté.
- Qualité gustative et sanitaire : recettes du terroir par Philippe Boucquez Maître Artisan et le Chef partenaire Michel Grobon (ancien Chef à la Maison Blanche).

Les plats Vrai & Bon sont livrés chaud ou froid (à votre convenance) dans votre hébergement.

Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons :

- 12 Mises en bouche salés (mini-Hamburger, mini hot-dog, mini pan-bagnat, gougère... liste non exhaustive, suivant disponibilités) = 18 euros.
- Gâteaux apéritifs du commerce (assortiment Vico ou Curly, suivant disponibilité) = 6 euros.

Pour une note sucrée

Nous vous proposons :

- Des desserts réalisés « Maison » avec l'aide de notre neveu Kévin (Boulangier-Pâtissier) option à partir du 26 juin 2021.
- Des coupes glacées.

Vin, Champagne, Cocktails et Softs

Cartes disponibles dans les hébergements.

La boutique décoration Au petit Bonheur

Votre boutique de décoration & senteurs est ouverte sur demande. N'hésitez pas à demander l'ouverture à l'accueil.

La piscine

La piscine est ouverte de 10h à 20h, suivant conditions météorologiques. Si les températures ne sont pas optimales, nous laissons la piscine bâchée pour qu'elle chauffe plus vite. N'hésitez pas à demander l'ouverture auprès de l'accueil.

La Barque

Vous pouvez, si vous le souhaitez, effectuer un petit tour de barque (sans réservation).

Vrai & Bon



Toute une Gamme d'Entrées, Plats et Desserts

- Disponible ici -



FoieGras-ValdeLuce.com

Maître-Artisan - Maison fondée en 1981

POUR COMMANDER, APPELEZ L'ACCEUIL (9), livraison dans votre hébergement, chaud ou froid (à votre convenance).



Terrine de Canard au poivre vert – 90gr – Pour 2 personnes = 8 €uros unitaire

Viande de porc, viande de Canard 34%, œufs entiers liquides, foie de volaille, poivre vert



Terrine de la mer au Saumon – 90g – Pour 2 personnes = 8 €uros unitaire

Colin 25.3%, eau, Saumon 15%, crème UHT 30%MG, émulsifiant E472b, stabilisant E407, huile de tournesol, œufs entiers liquides, amidon de maïs, concentré de tomates, oseille, sel, arôme poissons, poivre blanc.



Foie gras de Canard entier – 50g – Pour 1 personne = 14 €uros unitaire

Foie gras de canard (origine France) 98%, sel, poivre blanc, sucre.

Sans toast.

LES PLATS DE VIANDE

TARIF = 13 €uros par personne



Blanquette de Volaille au Risotto crémeux – 380g – Pour 1 personne

Viande de volaille 31%, riz 40%, crème UHT 35%MG, émulsifiant E472b, stabilisant E407, champignons de Paris, carottes, amidon de maïs, eau, arôme, sel, chicorée, poivre. Origine



Navarin de Dinde aux légumes Printaniers – 380g – 1 personne

Viande de dinde origine France 39%, carottes, navets, petits pois, pommes de terre, purée de tomate mi-réduite à 11%, eau, oignons, arôme, huile d'olive, sel, amidon de maïs, poivre, ail.

PLAT VEGETAL

TARIF = 13 €uros par personne



Salade Gourmande Quinoa & petits légumes – 350g – 1 personne

Quinoa 22.5% (blanc et rouge), blé dur précuit 22.5% (contient gluten), maïs, haricots rouges, olives vertes, vinaigrette (eau, huile de tournesol, vinaigre blanc, moutarde, amidon de maïs, persil, sel), bouillon.

PLAT POISSON

TARIF = 16 €uros par personne



La marmite du pêcheur – 380g – 1 personne

Cabillaud 15%, filet de rouget 13%, navets, crème UHT 30%MG, stabilisant E407, émulsifiant E472b, poireaux, carottes, fèves, vin blanc, moules décortiquées, encornets, crevettes décortiquées, chair de berlingot de mer, amidon de maïs, sel, curcuma, poivre.

SALADE

TARIF = 13 €uros par personne



Salade Océane – Thon, Riz et petits légumes – 350g – 1 personne

Riz 39%, thon 14% (listao), haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette (eau, vinaigre blanc, huile de tournesol, moutarde forte au vinaigre, amidon de maïs, persil, sel), bouillon.

Compris pour les entrées ou plat ou salade = 1/2 Baguette /personne

Vrai & Bon[®]



Découvrez notre sélection de produits Vrai & Bon – (de 8€ à 16€ par personne).

- Des plats cuisinés individuels : entrées et plats, de qualité haut de gamme, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.
- Une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorant ni conservateur ajouté.
- Qualité gustative et sanitaire : recettes du terroir par Philippe Boucquez Maître Artisan et Chef partenaire Michel Grobon (ancien Chef à la Maison Blanche).
- Les plats Vrai & Bon sont livrés chaud ou froid (à votre convenance) dans votre hébergement.

**CES SERVICES SONT
DISPONIBLES, EN
COMMANDE SUR PLACE.**

**Vous pouvez consommer dans
l'hébergement ou en profitant des
extérieurs.**

**COMMANDE POSSIBLE
JUSQU'À 20H30 MAXI.**